

## Beerenragout

Zutaten für ca. 4 Portionen:

30 g	Zucker
300 ml	Saft (Traube, Johannisbeere o. ä. )
Prise	gemahlene Vanilleschote
10 g	Stärke
400 g	gemischte Beeren (auch TK möglich)

### Zubereitung:

1. Zucker in einem Topf trocken karamellisieren.  
Vom Herd nehmen und mit 250 ml Saft ablöschen, mit Vanille würzen.
2. Topf wieder auf den Herd stellen und den Karamell loskochen.
3. 10 g Stärke und 50 ml Saft verrühren.
4. Angerührte Stärke in die Flüssigkeit einrühren und aufkochen.  
Kurz köcheln lassen.
5. Beerenmischung einschwenken und etwas ziehen lassen.